

CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA MANDORLE E FICHI

Una **ciambella soffice alla panna mandorle e fichi** per celebrare settembre!! Settembre, questo strano mese che alcuni amano tanto e altri meno... come me, si perché tutti parlano di estate finita, di foglie che cadono e coperta sulle ginocchia... no vi prego, io che la vorrei per tutto l'anno, vorrei vivere sempre in canottiera e infradito con il telo da mare sulle spalle e gli occhiali da sole. Vorrei sentire bruciare la pelle sotto il sole e vorrei mangiare pesche, meloni e **fichi** tutto l'anno. Ma, per questo c'è una soluzione, una buona parte li ho caramellati e chiusi nei vasetti e qualcuno invece l'ho usato per realizzare questa deliziosa **ciambella**. Se non avete più i fichi freschi potete utilizzare quelli caramellati ben scolati dal liquido.

Altre deliziose ricette con i fichi

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO
RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI CON RIPIENO AI FICHI
FOCACCIA DOLCE AI FICHI



**CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA
MANDORLE E FICHI**



- 4 uova
 - 200 g di panna fresca
 - 70 g di olio di riso
 - 170 g di zucchero di canna
 - 20 g di miele d'acacia (facoltativo)
 - 250 g di farina 00
 - 50 g di fecola di patate
 - 50 g di mandorle con la buccia
 - 1 bustina di lievito
 - scorza di 1 limone bio
 - 10 fichi freschi
 - 50 g di latte di mandorle pugliese*
 - 10-12 g di pasta di zenzero (facoltativo**)
 - *in alternativa un cucchiaino di estratto di mandorla
 - **in alternativa zenzero fresco grattugiato
 - Per la glassa
 - 100 g di zucchero a velo
 - 1 cucchiaio di succo di limone
1. Montate le uova con lo zucchero ed il miele fino ad ottenere una crema gonfia. Unite la panna fresca, l'olio di riso, il latte di mandorle o l'aroma, la pasta di zenzero e la scorza del limone grattugiata, mescolate delicatamente ed unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati Frullate le mandorle fino ad ottenere una granella fine ed aggiungetele al composto.
 2. Pulite i fichi con uno scottex umido e tagliateli in 4 parti. Ungete uno stampo da ciambella da 26 centimetri passando uno scottex imbevuto d'olio.

3. Versate una parte d'impasto e cospargete con degli spicchi di fico, proseguite con altro impasto e fichi. Cuocete in forno a 180°C per circa 35 minuti, fate la prova stecchino.
4. Sfornate la ciambella e attendete 30 minuti prima di sformarla, ponetela su di una gratella e fatela raffreddare.
5. Preparate la glassa mescolando assieme lo zucchero a velo ed il succo di limone, cospargetela sulla ciambella e decorate a piacere con altri fichi freschi. Conservate la ciambella per 3-4 giorni.



Lombello di Venere



Cantina di Venere



Lamberto di Venere